

Fasulyeli Pazı Diblesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 8/10

Ordu fasulyeli pazı diblesi, taze fasulyeyi pazı ve pirinçle pişirerek sulu, tane tane ve kırsabir Karadeniz tenceresi sunar.

Malzemeler

- 350 gr Taze fasulye
- 200 gr Pazı
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Soğan ve fasulyeyi 5 dakika çevirin.
2. Pirinci ve suyu ekleyin.
3. Pazıyla birlikte 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pazıya bu bölümde eklemek dibleinin rengini daha canlı tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında sarımsaklı yoğurt ya da turşu sunun.